

Pusinky

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

12 pusinek: - Suroviny na

0,25 l bílku (asi z 8 vajec)

200 g cukru

150 g práškového cukru

30 g škrobové moučky

0,5 l smetany ke šlehání

3 PL cukru

2 PL kakaového prášku

100 g čokoládové polevy

6 banánů

50 g krokantového sypání

pergamenový papír na plech



Postup

Plech na pečení vyložíme pergamenovým papírem. Troubu vyhřejeme na 100°C. Z bílků a cukru ušleháme pevný sníh a lehce zamícháme práškový cukr se škrobovou moučkou.

Na cukrářský sáček nasadíme hvězdicovité tvořítko, sáček naplníme sněhovou hmotou a nastříkáme na plech

12 podlouhlých pusinek. Dáme je na 8 hodin sušit do trouby na prostřední příčku a necháme u trouby pootevřená dvířka. Po upečení stahneme z pusinek pergamenový papír a necháme pusinky vychladnout.

Smetanu s cukrem ušleháme, zamícháme do ní kakaový prášek a cukrářským sáčkem s hvězdicovitým tvořítkem nastříkáme na pusinky.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu. Oloupeme banány a podélně je překrojíme, položíme na pusinky a polijeme čokoládovou polevou. Nakonec posypeme krokantovým sypáním